

Covrigei sarati

Covrigei sarati

Ingrediente :

1 kg faina, 200 g margarina, 200 g untura, 3 oua, 1 lingurita sare, drojdie, 1 lingura smintina, lapte cit cuprinde

Preparare :

Drojdia se pune la dospit cu putina sare si putin zahar (va creste in volum). Faina se freaca intre miini cu margarina si untura, apoi se adauga 1 ou, drojdia, smintina, sare si laptele. luatul trebuie sa fie mai tare. Laptele se pune atit cit sa faca aluatul sa se adune dar sa nu se lipeasca de platou. Se framinta si se intinde o foaie groasa de jumătate de deget. Se fac covrigei cu o forma, se aseaza in tava si se ung cu ou batut. Se coc pe gratarul din mijloc, la foc mic, pina cind se rumenesc usor. Din aceasta compozitie vor iesi 5 tavi de covrigei.